

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 24 Bromberg, den 15. Juni 1937

Die Bekämpfung des seuchenhaften Verkalbens.

Von Dr. R. W. Lentz-Berlin.

Die starke Verbreitung des seuchenhaften Verkalbens des Rindes, das bekanntlich gekennzeichnet ist durch Fehlgeburten und im Anschluß hieran in der Regel durch Unregelmäßigkeiten im Geschlechtsleben, erfordert schärfste Bekämpfungsmaßnahmen, da der Ausbruch der Seuche nicht nur wirtschaftliche Schädigungen zur Folge hat, sondern auch eine Gefahr für den Menschen bedeutet. Verursacht wird die Krankheit durch das Bangsche-Abortusbakterium, das entweder von der Scheide aus durch infizierte Streu oder infizierte Jauche in den Organismus eindringt oder beim Deckakt übertragen wird oder schließlich durch den Verdauungskanal seinen Eingang nimmt. Von größter Bedeutung ist jedoch die Infektion durch die unverletzte Haut. Bei einem Infektionsversuch mit 32 Rindern konnte erst in den letzten Jahren der einwandfreie Beweis erbracht werden, daß der Abortus-Bang-Bazillus durch die intakte Haut dringt. Dadurch wird auch die überaus schnelle Verbreitung der Seuche in den infizierten Beständen verständlich nach einer erfolgten Fehlgeburt und der dadurch bedingten Überschwemmung des Stalles mit Krankheitserregern.

Die Bekämpfung der Krankheit erfolgt in zwei Richtungen, und zwar durch Behandlung der infizierten Bestände und durch Verhütung der Verschleppung der Krankheit in gesunde Bestände. Der Sanierung der verseuchten Bestände dient das freiwillige staatlich geförderte Abortus-Bekämpfungsverfahren, während der Schutz der unverseuchten Viehbestände erreicht werden soll durch die viehseuchenpolizeiliche Anordnung vom 7. Oktober 1936.

Das Abortus-Bekämpfungsverfahren bezweckt die Erhaltung und Beschaffung abortusfreier Bestände durch hygienische Maßnahmen und regelmäßige Untersuchung von Blut- Milchproben der dem Verfahren angeschlossenen Rinder. Die Durchführung des Verfahrens, das durch Staatszuschüsse für den Besitzer ganz erheblich verbilligt wird, erfolgt durch das zuständige Tiergesundheitsamt. Nach erfolgter Sanierung erteilt der beamtete Tierarzt durch Aushändigung einer Bescheinigung an den Besitzer oder seinen Stellvertreter die „Anerkennung als abortusfreier Bestand". Der Besitzer ist berechtigt, diese staatliche Anerkennung als Werbemittel zu benutzen.

Die Verschleppung der Seuche soll verhindert werden durch die bereits weiter oben erwähnte viehseuchenpolizeiliche Anordnung, die neben dem Verkehr mit Zuchttieren den Weideverkehr und auch die Deckverbote regelt. Hiernach dürfen als Zuchttiere über ein Jahr alte weibliche Rinder und über ein Jahr alte Bullen nur dann abgegeben werden, wenn der Nachweis des verneinenden Ergebnisses einer höchstens acht Wochen zurückliegenden Blutuntersuchung auf Banginfektion erbracht ist. Weiter sind die Inhaber von Sammelweiden und ihre Beauftragten verpflichtet, spätestens beim Auftrieb eigener und fremder über ein Jahr alter weiblicher Rinder und über ein Jahr alter Bullen den Nachweis über das verneinende Ergebnis der Blutuntersuchung nachzuprüfen. Rinder, die bangpositiv befunden worden sind, sind auf eine Weide zu verweisen, die ausschließlich mit bangpositiven Tieren besetzt ist. Die Blutuntersuchung für den Weidewerkehr und für die Deckverbote werden von den hierfür zuständigen staatlichen Veterinäruntersuchungsämtern kostenlos ausgeführt. Für Bullen mit krankhaften Veränderungen der Geschlechtsorgane besteht ein unbedingtes Deckverbot, während Bullen mit bangpositivem Blutuntersuchungsergebnis noch zum Decken Verwendung finden dürfen, aber nur im eigenen Bestand oder in Beständen, in denen die Banginfektion festgestellt ist. Gesund befundene Bullen dürfen nicht gleichzeitig in unverseuchten und verseuchten Beständen decken.

Der Hauptwert bei der Bekämpfung des seuchenhaften Verkalbens wird, wie aus den vorstehenden Ausführungen zu ersehen ist, auf die Feststellung der kranken Tiere durch die Untersuchung des Blutes gelegt. Durch diese serologischen Untersuchungen werden aber nicht die Krankheitserreger selbst ermittelt, sondern die vom tierischen Organismus gebildeten Schutzstoffe. Da es bei frisch infizierten Tieren erst nach einer gewissen Zeit zur Bildung von Schutzstoffen kommt, wird sich eine mehrmalige Blutuntersuchung nicht umgehen lassen.

Nach Feststellung der Seuche empfiehlt sich eine strenge Trennung der erkrankten Rinder von den gesunden, bei geringer Verseuchung frühzeitige Ausmerzung der kranken Tiere. Die früher weit verbreitete Impfung mit lebenden Kulturen ist verboten, dagegen mit abgetöteten Kulturen erlaubt. Die Bekämpfung mit chemotherapeutischen Mitteln hat bisher Erfolge nicht gezeitigt, so daß es sich empfiehlt, davon Abstand zu nehmen. Das Hauptaugenmerk ist auf strenge Durchführung der üblichen hygienischen Maßnahmen zu legen.

Viehzucht.

Keimfutter auch für die Schweinemast ungeeignet.

Die Bereitung von Keimhafer in der Geflügelzucht ist seit langem bekannt und hat sich durchaus bewährt; es handelt sich hier um ein kurzfristiges Ankeimen von wenigen Tagen. In der letzten Zeit ist ein neuartiges Verfahren der Keimfutterbereitung in besonderen Keimschränken mittels Nährlösungen stark propagiert worden, bei dem auf die Entwicklung langer Keime und eines dichten Wurzelwerkes Wert gelegt wird. Nach den Angaben der Erfinder soll das auf diese Weise erzeugte Futter gegenüber den ungekeimten Körnern einen wesentlich höheren Nährstoffgehalt und damit eine höhere Futterwirkung aufweisen. Die Geflügelzuchtanstalt in Kiel-Steenbek hat mit diesem Futter Versuche bei Hühnern angestellt, die ein völlig negatives Ergebnis aufwiesen; wir haben darüber kürzlich schon berichtet. Inzwischen liegen auch Versuchsergebnisse des Tierzuchtinstituts Berlin bei Mastschweinen mit Gersten-Keimfutter vor. Dabei zeigte sich, daß nicht nur keine Erhöhung der Nährstoffmengen eintrat, sondern eine empfindliche Verringerung, beim verd. Eiweiß um 13 Prozent, beim Stärkewert um 30 Prozent. Das Keimfutter zeigte gegenüber der ungekeimten Gerste keine Sonderwirkungen, auch die Futterverwertung wurde nicht verbessert. Vor der Bereitung von Keimfutter in besonderen Keimanlagen muß also nach wie vor gewarnt werden.

Geflügelzucht.

Auf dem Geflügelhof im Juni.

Die Hauptbrutzeit geht nun zu Ende, nicht aber die Sorge um die Aufzucht des Nachwuchses. Alles, was den gestellten Anforderungen nicht voll entspricht, ist auszuscheiden. Dieser Ausschuß wird noch einige Zeit gut gefüttert und dann bratfertig auf den Markt gebracht. Unsere ganze Sorgfalt gilt nun dem Elitestamm. Sobald sich noch etwaige Mängel zeigen, sind diese Stücke herauszunehmen. So bleibt nur das Beste übrig, und dieses ist gerade gut genug, den Fortbestand unserer Zucht zu bilden.

Mit zunehmender Wärme vermehrt sich leider auch das Ungeziefer. Nur peinlichste Sauberkeit im Stall wie bei den Tieren kann hier Einhalt gebieten. Häufiges Ausstreichen der Ställe und Legenester mit frischer Kalkmilch, Einstreuen der Tiere mit frischem Insektenpulver und Herrichtung eines Staubbades sind die Mittel, der Plage einigermaßen Herr zu werden. — Über all diesen Sorgen vergesse man die Fütterung nicht. Weichfutterreste dürfen nie für spätere Mahlzeiten stehen bleiben. Sie würden sonst sauber werden und bilden dann eine große Gefahr für die Tiere. Auch hitziges Futter vermeide man ganz. Kühles und reines Trinkwasser muß dn Tieren stets zugänglich sein.

*

Die Putenküken bedürfen noch sorgsamster Aufsicht. Gegen Regenschauer und taunasses Gras sind sie noch sehr empfindlich. Also übe man da Vorsicht! Erst nach Entwicklung der Warzen am Halse sind sie so weit abgehärtet, daß sie jeder Witterung trotzen.

Das Wassergeflügel lasse man so viel wie möglich auf die Weide und aufs Wasser. Die Jungtiere entwickeln sich dann aufs beste. Abends erhalten sie noch ein gutes Beifutter. Da Wassergeflügel nicht aufbäumt, sorge man stets für trockene Einstreu im Nachtraum. Ein Nächtigen auf kaltem Stein- oder Zementboden ist vom Übel.

Die Hauptarbeit auf dem Taubenboden besteht im Beaufsichtigen der Bruten und in der Reinhaltung der Schläge. Namentlich der Speckkäfer kann den Nestjungen sehr gefährlich werden. Im Gegensatz zu den Hühnern nehmen Tauben gern ein Wasserbad. Jedes mit Wasser gefüllte, flachere Gefäß machen sie zum „Planschbecken". Hier fechten die Täuber auch ihre Kämpfe aus und der stärkste bleibt Platzsieger. Sch.

Die Dorfstraße kein Aufenthalt fürs Geflügel.

Früher, als das Leben noch beschaulicher war, da führte auch das Geflügel auf dem Lande ein gemächliches Dasein. Die Besitzer kümmerten sich im allgemeinen nicht viel um ihre Hühner, Enten und Gänse. Frühmorgens wurde die nach der Straße führende Tür aufgemacht und nun konnten sich die Tiere nach Herzenslust draußen tummeln. Manche Dorfgemeinde hatte zwar schon Verordnungen erlassen, wonach das unbeaufsichtigte Laufenlassen des Geflügels auf der Straße verboten war, doch so genau wurde das meist nicht genommen.

Jeder Tierhalter ist aber nach den reichsgesetzlichen Bestimmungen haftbar für den Schaden, den seine Tiere anrichten. Dies gilt auch, wenn z. B. Gänse über die Dorfstraße hinweg auf einen Acker laufen und sich dort gütlich an den Feldfrüchten oder an der Saat tun. Es gibt auch Gemeinden, die für jede auf der Dorfstraße erwischte Henne, entsprechend den getroffenen Erlassen, Strafe erheben. Von den durch die Dorfstraßen sausenden Autos wird so manche Ente überfahren. Hier hat der Fahrer auf keinen Fall den Schaden zu ersetzen. Oft genug ist es sogar so, daß der Geflügelbesitzer haftbar gemacht wird, denn es ist doch gar nicht selten, daß beim Überfahren irgend eines Stückes Geflügel das Auto aus seiner Bahn gerät und stark beschädigt wird. So manchmal ist dadurch auch schon ein Mensch ums Leben gekommen.

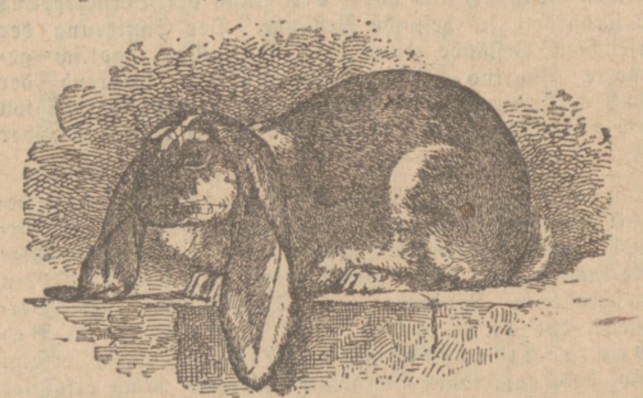
Für solche Schäden haftet der Tierbesitzer. Sagen wir es offen: In der heutigen Zeit gehört das Geflügel nicht mehr auf die Dorfstraße. Es mag (vor allem, was die Gänse und Enten anbelangt) auf den Anger und sonstige Hutungen getrieben werden, aber auch dort muß das Geflügel stets unter einer gewissen Aufsicht stehen. P. Ho.

Kleintierzucht.

Englische Widder (EW) von heute.

Der Körper der Englischen Widder ist leicht gedrungen. Er wiegt 3,5 bis 4,5 Kilogramm, so daß bei 4,5 Kilogramm das Ausstellungstier auf Gewicht 10 Punkte erhält. Die Englischen Widder sind in allem etwas leichter und schlanker als die Deutschen Widder. Der Vorderkörper steht tief (hier ist hohe Stellung sogar fehlerhaft). Dagegen sind Hinterpartie und Hüften ausgesprochen hochgestellt.

Der längliche Kopf weist eine breite Stirn und eine kräftige Ramsnase auf. Die schlaff herabhängenden Ohren, auch Behang genannt, setzen am Kopf schmal an und erreichen eine Länge von 65 Zentimetern bei einer Breite von 15 Zentimetern. Die Mindestmaße sind 60 Zentimeter bzw. 12 Zentimeter. Bei der Häsin ist eine kleine, ebenmäßige Wamme zulässig, eine große Wamme wird als leichter Fehler gestraft. Doppel-, Bauch-, Bein- und Zottelwamme gelten als schwere Fehler.



Zur Bewertung sind folgende Farbenschläge zugelassen: gelb, madagaskarfarbig, schwarz (und zwar einfarbig und gescheckt). Jedoch ist bei gescheckten Tieren darauf zu achten, daß die weiße Farbe gleichmäßig verteilt ist und die dunkle vorherrscht. Völlig weißer Rücken gilt als schwerer Fehler und bedingt Ausschluß von der Bewertung.

*

In der Zucht hüte man sich davor, Tiere verschiedener Farbschläge miteinander zu paaren, weil dadurch die Farbe verdorben wird. Man paare also nur Tiere des gleichen Farbschlages.

Früher galten die Englischen Widder mit Recht als „Treibhausprodukte“, da man sie stets nur in Innenstallungen (und sogar in geheizten Räumen) hielt, um möglichst lange und breite Ohren zu erzielen. Die Folge dieser unnatürlichen Haltung war, daß das Fell arm an Unterwolle blieb und daher minderwertig war. Heute jedoch werden die Englischen Widder erfolgreich auch in Außenstallungen gezüchtet. Dadurch ist das Fell bereits reicher an Unterwolle und die Tiere selber sind wetterfester und widerstandsfähiger gegen Krankheiten geworden. Damit die Ohren unverletzt (frei von Rissen und Knoten) bleiben, sind gerade bei dieser Rasse geräumige Ställe erforderlich (100 bis 120 Zentimeter breit und 75 bis 85 Zentimeter tief). Auch tut man gut, in einer Höhe von etwa 20 Zentimetern ein Ruhebrett im Stall anzubringen. Peinlich saubere Ställe sind gerade bei dieser Rasse selbstverständlich.

Mottensaison – diesmal ganz groß!

Die goldenen Teufel machen den Mücken Konkurrenz.

Diese Motten! In kaum einem anderen Jahre haben sie sich so aufdringlich getummelt wie in diesem. Dabei würden wir uns mit dem Tummeln dieser kleinen, golden blitzenden, luftigen Dinger noch abfinden, wenn wir nicht wüßten, daß sie es bestimmt auf unseren Wintermantel oder das gute wollene Herbstkostüm abgesehen haben.

Zunächst ein alter Witz: Welches sind die bescheidensten Tiere? Die Motten — denn sie fressen nur Löcher! Freilich ist diese Erklärung nicht ganz richtig — die Motten, die lustig in der Stube herumfliegen, fressen nämlich selbst gar nicht unsere Wintermäntel und Pelzkragen auf — die haben das Stadium der Gefräßigkeit längst überwunden und schon ihre Schädlingsarbeit verrichtet. Motten machen ja die gleiche Entwicklung durch wie zum Beispiel die Schmetterlinge. Dem Ei entschlüpft die Larve — und diese Mottenlarven sind es, die den größten Schaden anrichten. Später verpuppen sie sich, und danach entsteht die fertige, erwachsene Motte, die aber nur insofern schädlich ist, als sie wieder neue Eier legt!

*

Der Kampf gegen die Motten darf also nicht nur den erwachsenen, umherflatternden Motten gelten, sondern muß sich ganz besonders auch darauf erstrecken, der Schädlingsarbeit der Larven entgegenzuarbeiten und schon die Brut zu vernichten. Dazu gilt es vor allem, die Lebensgewohnheiten dieser Schädlinge zu studieren und genau ihren „Speisezettel“ kennen zu lernen. Was fressen nun eigentlich die Motten? Der Laie wird darauf immer die Antwort geben: „Stoffe natürlich!“ Aber es ist damit allein nicht getan. Wer hätte es zum Beispiel nicht schon erlebt, daß sich auch in allen möglichen Lebensmitteln einmal Maden vorfinden? In der Tafel Schokolade, im Kakao, in Mehl, Grieß, Makkaroni? Ja, es kommt sogar vor, daß sich diese Maden eines Tages über die Zigarren des Hausherrn hergemacht haben!

„Maden“, die sich an Stoffen, aber auch an bestimmten Lebensmitteln mästen, sind Larven von Motten. Es gibt durchaus nicht nur die Kleidermotte, man kennt seit langem bereits die Mehlmotte, deren Larven sich an Mehl und Teigwaren aller Art gütlich tun, und ebenso die Kakaomotte. Beide Arten üben freilich ihre zerstörende Wirkung weniger im Einzelhaushalt aus als überall dort, wo größere Vorräte gelagert werden, in Speichern, beim Kaufmann usw.

*

Anders ist das mit der Kleidermotte, die sich so ziemlich in jedem Hause vorfindet. Sie lebt von allen Hornsubstanzen, z. B. Wollfasern, Haaren jeder Art, Federn usw. Außerdem frißt sie aber auch trockene tierische Produkte wie Rauchfleisch, Fischmehl, Stockfisch und dergleichen, am liebsten freilich lebt sie von weicher Wolle und lockeren Webwaren, besonders Trikotgeweben.

Wie stark die einzelnen Kleidungsstücke von Motten befallen werden, hängt größtenteils von dem Reinheitsgrad der Wolle ab, denn reine Wolle allein reicht nicht zur Nahrung der Larven aus, sie muß mit Appretur versehen, verschmutzt oder etwas mit Schweiß durchsetzt sein. Man wird immer die Beobachtung machen können, daß der größte Mottenschaden an viel getragenen Wollsachen entsteht. Baumwolle wird von der Kleidermotte schlecht verdaut, aber im Notfall wagt sie sich auch an diese, genau so wie an Nessel, Leinen, Kunstseide und andere pflanzliche Stoffe, die gelegentlich gefressen werden, jedoch nicht zur Entwicklung der Larven beitragen.

*

Die Frage der Mottenbekämpfung spielt in jedem Frühling eine bedeutende Rolle. Das Ausfrieren, das gelegentlich empfohlen wird, verläuft meist ergebnislos, denn Motteneier halten wochenlang Temperaturen von minus 10 Grad aus und entwickeln sich später im warmen Zimmer noch immer zu volleistungsfähigen Fressern. Niemand braucht sich also über Versäumnisse im vergangenen Winter den Kopf zu zerbrechen. Günstiger ist schon die Methode, die Wintersachen an den Hundstagen ein paar Stunden in die pralle Sonne zu hängen. Bei Temperaturen von etwa 50 Grad Wärme gehen Larven und Eier zugrunde. Motteneier sind ganz besonders gegen Licht empfindlich und vertragen keine pralle Sonne.

Um Stoffe mottensicher zu machen, gibt es verschiedene Möglichkeiten. Eine davon ist die chemische Behandlung schon der neuen Stoffe vor ihrer Verarbeitung. Dieses chemische Mottensichermachen bewährt sich besonders bei Möbel- und Dekorationsstoffen. Werden diese Stoffe allerdings gewaschen, so muß danach die Behandlung wiederholt werden. Sehr gut bewährt sich die Behandlung waschbarer Wollsachen, die den Sommer über mottensicher aufbewahrt werden sollen, mit Mottenseife. Die Wäschestücke werden in der Seifenlauge eine halbe Stunde lang gründlich durchgedrückt und danach nur kurz in lauwarmem Wasser ausgespült. Selbstverständlich muß für solche Wollsachen bei jeder neuen Wäsche wieder Mottenseife benutzt werden. Will man Wollsachen mottensicher machen, ohne daß sie gewaschen werden müssen, so genügt es, sie in eine Lauge von Mottensalz zu tauchen.

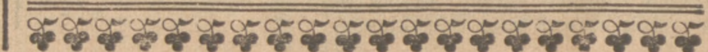
Neben diesen Mitteln gibt es noch die altbewährten Mottenschutzmittel wie Naphathalin, Kampfer usw., die man ruhig überall da anwenden kann, wo der penetrante Geruch nicht stört. Wichtig ist jedoch, daß diese Mittel die Motten nur abhalten, solange sich der starke Geruch nicht verflüchtigt hat. Sie bewähren sich also nur, wenn man die mottensicher zu machenden Stücke, mit Naphthalin usw. eingestreut, fest in einen Koffer packt, so daß der Geruch nicht entweichen kann. Zum Schutz von Kleiderschränken, in denen der Geruch rasch verfliegt, sind sie zwecklos. Hier besteht höchstens die Möglichkeit, besonders empfindliche Stücke in eine der neuen praktischen Mottenschutzhüllen zu hängen und in diese abgeschlossenen Behälter dann Mottenpulver einzustreuen.

Die Motten sind am Werk — es heißt auf der Hut sein!

J. S.

Auch Tiere dürsten!

Vergeßt nicht Haustieren und Vögeln Wasser zu geben.



Für Haus und Herd.

Obstsuppe. (Allgemeines Rezept für Obstsuppen.)

Zutaten: ¾ Kilo Früchte, 2 Liter Wasser, Zucker, Zitronenschale, Zimt, Wein, Makronen oder Zwieback, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl.

Zubereitung: Die Früchte werden gewaschen, gegebenenfalls entsteint, in dem Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gegeben und mit Zucker, Zitronenschale und einem Stückchen Zimt versehen, dann wird ein Glas Wein oder Obstwein mit Kartoffelmehl verrührt oder 2 Eßlöffel Sago oder Grieß in die Suppe gegeben und diese noch einmal aufgekocht. Der Suppe werden Makronen oder ein Zwiebackstückchen beigegeben. Jede der gewählten Suppen kann nach Geschmack warm oder kalt gegeben werden.

Erdbeer-Kaltschale.

Zutaten: Erdbeeren, Zucker, Apfelwein, Wasser, Zitronensaft, Zimt.

Zubereitung: Die gereinigten Früchte werden in die Suppenterrine gefüllt, darüber so viel Zucker gestreut, daß sie vollkommen bedeckt sind, die Terrine zugedeckt und eine Stunde stehengelassen. Dann mischt man, im ganzen etwa 2 Liter, halb Wasser, halb Apfelwein mit Zucker, Saft einer Zitrone und feinem Zimt und gießt dieses über die Früchte.

Vielfach wird auch die Hälfte der Früchte durch ein feines Sieb gestrichen, gesüßt und mit Milch versetzt. Die übrigen ganzen Früchte gibt man beim Auftragen in die Milch. Beliebt ist es auch, kleine Makronen in die Suppe zu tun.

Suppe von sauren Kirschen.

Zutaten: ½ bis 1 Kilo saure Kirschen, Zwieback, Zitronenscheiben oder Nelken, Wasser, Rotwein, etwas Salz, Zimt.

Zubereitung: Die Kirschen kocht man mit etwas Zwieback, nach Geschmack Zitronenschreiben oder 2—3 Nelken in 2 Liter Wasser so lange, bis das Kirschfleisch zerkocht ist. Dann rührt man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen und richtet sie mit viel Zucker, rotem Wein, der nicht durchkochen darf, etwas Salz und Zimt an. In die Suppe gibt man kleingeschnittenen Zwieback.

Apfelsuppe.

Zutaten: Äpfel, Weißbrot oder Zwieback, Zitrone, Apfelwein, 1 Eidotter, Zucker, Zimt, Salz.

Zubereitung: Die sauren Äpfel werden in Wasser mit Zwieback, Zimt und Zitronenscheiben weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und darauf mit dem nötigen Zucker, einer Prise Salz und dem Apfelwein gut durchgekocht. Die Suppe wird mit dem Eidotter abgerührt.

Kaltschale von Buttermilch.

Zutaten: 4 Eßlöffel Schwarzbrot, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, Milch, Buttermilch, Zwieback.

Zubereitung: Das Schwarzbrot wird gerieben und in einer Pfanne leicht geröstet. Dazu gibt man den Zucker. Die Buttermilch wird mit der süßen Milch (zusammen ungefähr 2 Liter) vermischt, Zwieback hineingebröckelt und zuletzt vor dem Anrichten das abgekühlte Schwarzbrot darübergestreut.

Milchsuppe mit Sago.

Zutaten: 125 Gramm Sago, 2 Liter Milch, Zucker, Salz, etwas Butter, 2 Eigelb.

Zubereitung: Der Sago wird gewaschen und mit der Milch, einer tüchtigen Portion Zucker und etwas Salz weichgekocht. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit den Eigelb und einem Stückchen Butter gebunden. (Heiß anrichten.)

Kalte Erdbeersuppe.

Die Erdbeeren (nach Belieben Garten- oder Walderdbeeren) werden gewaschen, durch ein Sieb gerührt, dabei heißes Wasser nachgegossen. Man vermischt die Masse mit Zucker und Milch, erhitzt sie, doch darf sie nicht bis zum Kochen kommen. Dann bringt man sie in den Keller oder den Kühlschrank zum Abkühlen.

Vorsicht beim Genuß der Lorchel.

Der Genuß der Lorchel, Frühlingslorchel (Helvella oder Cyromitra esculenta), die fälschlich meist als „Morchel" bezeichnet wird, verursacht fast alljährlich im Frühjahr zahlreiche, in einzelnen Fällen sogar tödlich verlaufende Erkrankungen. Um die schädliche Wirkung dieses Pilzes zu vermeiden, ist es erforderlich, die zerkleinerten frischen Pilze mit einer reichlichen Menge Wasser zum Kochen zu bringen, mindestens 5 Minuten im Kochen zu erhalten, das Kochwasser wegzuschütten und die Pilze auf einem Sieb abtropfen zu lassen. Einfaches Abwaschen ist nutzlos, auch Abbrühen schützt nicht vor Erkrankungen. Größere Mengen als ein Pfund zubereiteter frischer Lorcheln sollten von einer Person bei einer Mahlzeit nicht genossen werden. Auch ist zu vermeiden, eine zweite Lorchelmahlzeit kurz nach der ersten einzunehmen. Daher kaufe und bereite man nur so viel Lorcheln zu, wie zu einer Mahlzeit erforderlich sind, damit kein Rest verbleibt, der zum nochmaligen Genuß von Lorcheln am gleichen oder folgenden Tage verleitet. Einen etwa gesammelten Überschuß trockne man scharf, um ihn gelegentlich zum Würzen von Speisen zu verwenden. Getrocknete Lorcheln, wie sie auch im Handel erhältlich sind, haben ihre Giftigkeit verloren und bedürfen keiner besonderen Vorbehandlung.

Piroggen mit Zimtsahnensoße.

3 Eier, zwei Drittel Liter Milch, Prise Salz, 275 Gramm Mehl; Füllung: 200 Gramm Quark, 50 Gramm Korinthen, 1 Eigelb, 40 Gramm Zucker; Soße: ¼ Liter Sahne; 1 Tasse Milch, ½ Teelöffel Zimt, Prise Salz, 50 Gramm Zucker, 1 Löffel Kartoffelmehl zum Bündigmachen; Bratfett.

Das Mehl wird mit der Milch zu glattem Teig verrührt, an den man die Eier quirlt und den man dann leicht salzt. Aus dem Teig werden in heißem Bratfett dünne Plinsen gebacken, die man mit der Quarkmasse füllt. Diese stellt man aus dem durchgetriebenen Quark her, unter die man die Korinthen, den Zucker und das Eigelb rührt. Die gefüllten Plinsen werden aufgerollt, auf eine heiße Schüssel nebeneinander gelegt, einmal durchgeschnitten und mit der inzwischen bereiteten Zimtsahnensoße begossen. Zur Soße bringt man Sahne und Milch mit dem Zimt, Zucker und einer Prise Salz ins Kochen, rührt das Kartoffelmehl mit kalter Sahne an und kocht damit die Soße bündig. Die Piroggen werden gleich zu Tisch gegeben.

Schwedenknöpfle.

1 Liter Milch, 30 Gramm Butter, 40 Gramm Zucker, 400 Gramm in Stücke geschnittenes, altbackenes Weißbrot, etwas Zimt, 50 Gramm Mehl, 1 Ei, Mandelstiftchen, Semmelkrumen; Fett zum Backen, Zucker zum Bestreuen, Kompott oder Fruchtsaft.

Das zerschnittene Weißbrot wird in der Milch geweicht, Butter, Zucker, Zimt und etwas Salz daran getan und über gelindem Feuer unter Rühren ein Brei abgebrannt. Nach dem Auskühlen wird der Brei mit Ei und Mehl verknetet und zu ovalen Klößchen geformt. Sie werden in Semmelkrumen gewendet, mit feinen Mandelstiftchen bedeckt und in Fett lichtbraun gebraten. Beim Auftragen bestreut man sie mit Zucker und gibt sie mit Kompott zu Tisch.

Sächsische Quarkkeulchen.

500 Gramm Quark, 250 Gramm Mehl, 2 Eier, 125 Gramm Zucker, Prise Salz; 1 Päckchen Backpulver; Fett zum Backen; Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Der Quark wird durch ein Sieb gestrichen und mit Mehl, Zucker, Ei, Prise Salz und Backpulver zu gutem Teig verarbeitet. Man formt auf bemehltem Backbrett davon runde, etwa 1 Zentimeter dicke Plätzchen, die in Fett lichtbraun gebacken werden. Man bringt sie heiß zu Tisch und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.